

Date de dépôt : 9 mars 2016

Réponse du Conseil d'Etat

à la question écrite urgente de M. Patrick Lussi : Le porc banni des cantines. Quel avenir pour la filière porcine genevoise ?

Mesdames et
Messieurs les députés,

En date du 26 février 2016, le Grand Conseil a renvoyé au Conseil d'Etat une question écrite urgente qui a la teneur suivante :

Sous l'impulsion de l'Etat de Genève a été créée en 2004 la marque de garantie Genève « Région – Terre Avenir (GRTA) » visant à promouvoir les excellents produits agricoles de notre canton. Car Genève, malgré son image urbaine et internationale, est aussi un canton agricole. La surface agricole utile est d'ailleurs légèrement supérieure à la moyenne suisse. A l'heure où les promoteurs d'une économie mondialisée souhaitent la fin des frontières pour permettre la libre circulation des personnes, des marchandises et des capitaux, de plus en plus de citoyens souhaitent favoriser l'agriculture et l'économie locales en optant pour des produits locaux de saison.

La viande porcine n'est bien sûr pas exclue de la marque GRTA dont l'Etat de Genève est le détenteur. Nombreux sont les produits ou les spécialités à base de viande porcine bénéficiant du label de proximité de l'agriculture genevoise : carré sans os, chipolata, côte, côtelette, cou, épaule, filet, filet mignon, jambon cuit, ragoût, saucisse à rôtir, saucisson fumé au gamay, terrine aux morilles, terrine de campagne.

Avec la Longeole, Genève dispose d'ailleurs d'un produit charcutier traditionnel. En 2003, les producteurs de porcs et les bouchers-charcutiers genevois se réunissent à l'initiative du service de l'agriculture et prennent la décision de lancer un projet d'enregistrement IGP pour la Longeole. Aujourd'hui, cette saucisse à base de viande de porc agrémentée au fenouil noir est enregistrée au registre fédéral des AOC-IGC.

Pourtant, malgré ce formidable héritage culturel, l'association de restaurants scolaires de l'Europe renonce au porc pour des « raisons logistiques ». Plus de 1500 enfants, dont la majorité ne suit pas des prescriptions alimentaires religieuses, se voient privés d'une viande saine fournissant des protéines de bonne qualité et qui apporte des éléments indispensables à l'organisme humain. Par son prix, la viande de porc est aussi plus abordable que d'autres viandes, comme le bœuf notamment.

Il est pour le moins curieux que le département de l'instruction publique (DIP) qui intervient par l'intermédiaire du service de la restauration scolaire tout en étant impliqué dans l'action de la commission de la restauration collective ne soit pas intervenu pour s'opposer à cette décision qui méprise notre héritage culturel et contraint les enfants à se plier à des interdits alimentaires religieux à un âge où se forme leur goût.

Mes questions sont les suivantes :

- 1) Le DIP compte-t-il valider les choix de l'association de restaurants scolaires de l'Europe qui bannit le porc de ses menus ?*
- 2) Comment est-il possible que nos enfants se voient imposer des prescriptions alimentaires religieuses ?*
- 3) Quels sont les effets de la suppression du porc dans ces cantines sur le prix de vente de la nourriture ?*
- 4) L'intégration des populations migrantes ne suppose-t-elle pas également une intégration par l'assiette ?*
- 5) Que compte faire l'Etat de Genève, promoteur et détenteur de la marque GRTA, pour promouvoir les produits à base de porc GRTA auprès des restaurants scolaires ?*

RÉPONSE DU CONSEIL D'ÉTAT

En préambule, le Conseil d'Etat précise que l'organisation des repas de midi pour les élèves suivant l'enseignement primaire public, dont est l'objet la présente question, relève de la compétence des communes. Celles-ci mettent à disposition les locaux et assurent elles-mêmes, ou en mandatant une association de restaurant scolaire, les prestations relatives aux repas des enfants.

La plupart des communes sont membres du Groupement intercommunal pour l'animation parascolaire (GIAP), lequel assure l'encadrement des élèves du degré primaire scolarisés durant les jours scolaires à midi. Les règles d'accueil des enfants au parascolaire publiées par le GIAP prévoient que, « dans la règle, les pratiques alimentaires liées aux convictions religieuses annoncées sur le bulletin d'inscription sont respectées »¹.

Conformément à la loi sur l'office de l'enfance et de la jeunesse, l'office de l'enfance et de la jeunesse, soit pour lui le service de santé de l'enfance et de la jeunesse (SSEJ), est compétent pour toutes les questions touchant l'hygiène et la santé des enfants dans le canton de Genève. Sur cette base, depuis le début des années 1990, le SSEJ a développé, en partenariat avec les acteurs de la restauration scolaire, des recommandations en matière d'alimentation et de diététique à l'intention des cuisiniers, responsables d'associations de cuisine et restaurants scolaires, les gérants et le personnel des cafétérias. Les recommandations du SSEJ se fondent d'une part, sur le respect des principes d'une alimentation équilibrée et diversifiée et, d'autre part, sur le respect des habitudes alimentaires des populations considérées. Les menus sont vérifiés par les diététiciennes du SSEJ lesquelles n'interviennent qu'en cas de déséquilibre pour les faire modifier. En tant que responsable de recommandations pour la restauration scolaire, le SSEJ n'interdit ni ne promeut la viande de porc et préconise, cas échéant, des substituts.

Dans la pratique, il s'avère que pour des questions d'ordre logistique, liées aux conditions de production des repas, une association de restaurant scolaire, sur les treize que compte la Ville de Genève, a choisi de renoncer à servir du porc. Cette option ne correspond cependant pas aux principes encouragés en matière de promotion d'une alimentation de qualité et diversifiée et soutenus par la Ville et le Canton, à travers les labels Fourchette Verte et GRТА.

¹<http://www.giap.ch/sites/www.giap.ch/files/filedepot/34/Regles%20d%27accueil%20%202015-2016.pdf>

S'agissant en particulier de la marque de garantie « Genève Région – Terre Avenir » (GRTA), l'Etat de Genève propose depuis 2012 une labellisation des restaurants, afin de promouvoir la consommation de produits locaux et de sensibiliser les usagers à leur agriculture de proximité. A ce jour, près de 200 restaurants labellisés s'engagent à proposer 2 à 3 produits GRTA dans leur offre journalière, parmi plus de 500 produits certifiés bruts (légumes, céréales, etc.) et transformés (produits carnés, produits laitiers, etc.). Le choix des produits relève de la responsabilité du restaurateur, mais la diversité de l'offre est vivement soutenue par l'Etat de Genève.

Ainsi, l'ensemble des productions agricoles genevoises – dont notamment la filière porcine – sont favorisées et soutenues via des actions de communication ciblées, sans distinction particulière pour une typologie de produits.

Au bénéfice de ces explications, le Conseil d'Etat vous invite, Mesdames et Messieurs les Députés, à prendre acte de la présente réponse.

AU NOM DU CONSEIL D'ÉTAT

La chancelière :
Anja WYDEN GUELPA

Le président :
François LONGCHAMP